

exido

STEEL SERIES



243-019

DK	Friturekoger	2
SE	Fritös	5
NO	Frityrkoker	8
FI	Rasvakeitin	11
UK	Deep fat fryer	14
DE	Friteuse	17
PL	Frytownica.....	21
RU	фритюрница.....	24

INTRODUKTION

For at du kan få mest mulig glæde af din nye friturekoger, beder vi dig gennemlæse denne brugsanvisning, før du tager friturekokeren i brug. Vær særligt opmærksom på sikkerhedsforanstaltningerne. Vi anbefaler dig desuden at gemme brugsanvisningen, hvis du senere skulle få brug for at genopfriske friturekogerens funktioner.

SIKKERHEDSFORANSTALTNINGER

Almindelig brug af friturekokeren

- Forkert brug af friturekokeren kan medføre personskade og beskadige friturekokeren.
- Anvend kun friturekokeren til det, den er beregnet til. Producenten er ikke ansvarlig for skader, der opstår som følge af forkert brug eller håndtering (se også under Garantibestemmelser).
- Brug ikke andet tilbehør end det, der anbefales af producenten.
- Friturekokeren må kun sluttes til 230 V, 50 Hz.
- Friturekokeren må kun være tændt, når der er påfyldt olie. Sørg for, at der altid er påfyldt olie til et sted mellem minimum- og maksimummærket på indersiden af karret.
- Undgå at bruge friturekokeren i for lang tid ad gangen, da det kan medføre overopvarmning af olien, som kan bryde i brand.
- Tilsæt aldrig vand til olien. Dette er yderst farligt og kan få olien til at sprøjte voldsomt ud af karret!
- Undgå kontakt med den varme olie.
- Når friturekokeren er i brug eller varm, bør den holdes under konstant opsyn. Børn bør altid holdes under opsyn, når friturekokeren anvendes.
- Berør kun de sorte plasthåndtag; undgå at berøre de øvrige flader, da de kan blive meget varme.
- Indstil altid temperaturvælgeren på den lavest mulige temperatur, og tag stikket ud af stikkontakten, så snart du er færdig med at tilberede maden.
- Vent, indtil friturekokeren er kølet helt af, før du tømmer olien ud, flytter eller rengør friturekokeren eller stiller den væk.
- Bær altid friturekokeren i bærehåndtagene.
- Friturekokeren eller ledningen til lysnettet må ikke nedsænkes i vand eller lignende.
- Undlad at anvende friturekokeren, hvis du har våde hænder.
- Sørg for altid at holde friturekokeren ren, da den kommer i forbindelse med madvarer.
- Friturekokeren er ikke egnet til erhvervsbrug eller udendørs brug.
- Brug kun friturekokeren i et tørt og godt ventileret lokale.

Placering af friturekokeren

- Anbring friturekokeren på et vandret, jævnt og stabilt underlag.
- Anbring altid friturekokeren bagest på køkkenbordet og i sikker afstand fra brændbare genstande såsom gardiner, duge eller lignende.
- Friturekokeren må ikke tildækkes.

- Lad ikke ledningen hænge ud over bordkanten, og hold den væk fra friturekogerens varme flader samt andre varme genstande og åben ild.

Ledning, stik og stikkontakt

- Kontrollér jævnligt, om ledningen eller stikket er beskadiget, og brug ikke friturekokeren hvis dette er tilfældet, eller hvis friturekokeren har været tabt eller er blevet beskadiget på anden måde. Hvis friturekokeren, ledningen eller stikket er beskadiget, skal friturekokeren efterses og om nødvendigt repareres af en autoriseret reparatør, da der ellers er risiko for at få elektrisk stød. Forsøg aldrig at reparere friturekokeren selv.
- Kontrollér, at det ikke er muligt at trække i eller snuble over friturekogerens ledning eller en eventuel forlængerledning.
- Tag stikket ud af stikkontakten ved rengøring, eller når friturekokeren ikke er i brug.
- Undlad at trække i ledningen, når du tager stikket ud af stikkontakten, men tag fat om selve stikket.
- Undlad at rulle ledningen sammen eller omkring friturekokeren.

Vigtigt!

Hvis der opstår brand i friturekokeren, må du aldrig forsøge at slukke den med vand! Luk i stedet for låget, og forsøg at kvæle flammerne med en våd klud eller et vådt håndklæde.

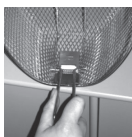
OVERSIGT

1. Betjeningspanel med netledning
2. Temperaturindikator
3. Temperaturvælger
4. Varmelegeme
5. Kar
6. Kabinet
7. Bærehåndtag på kabinettet
8. Bærehåndtag på karret
9. Kurv
10. Håndtag på kurven
11. Låg
12. Håndtag på låget
13. Anti-lugt-filter
14. Inspektionsrude



FØR FØRSTE ANVENDELSE

- Læs sikkerhedsanvisningerne grundigt igennem.
- Fjern al emballage fra friturekokeren, og stil friturekokeren på et vandret, stabilt underlag, f.eks. et køkkenbord, og i sikker afstand fra brændbare genstande.
- Rengør låget (11), karret (5), kurven (9) og kabinettet (6) i varmt vand tilsat lidt opvaskemiddel, og tør delene grundigt af. Delene kan også vaskes i opvaskemaskinen.
- Monter varmelegemet med betjeningspanelet (4 og 1) i karret ved at stikke tappene på indersiden af plastenheden ned i rillerne på karrets bagside.
- Monter håndtaget (10) på kurven ved at klemme sammen om håndtaget to metalstivere, stikke dem ind i beslagene på indersiden af kurven og vippe dem ind mod metalpladen. Løsn derefter grebet om metalstiverne, så de kommer til at sidde i spænd i beslaget, og det sorte plastgreb på håndtaget står vinkelret på kurven. Kontrollér, at håndtaget er monteret korrekt, før du tager kurven i brug.



BRUG

- Kontrollér, at friturekokeren er slukket.
- Hæld den ønskede mængde olie i karret. Påfyld olie til et sted mellem minimum- og maksimummærkerne på indersiden af karret. Vi anbefaler, at du bruger flydende olie, der anbefales til friturestegning.

Tip: Du kan godt bruge fast friturefedt, men så skal du først smelte det i karret. Indstil temperaturvælgeren på den laveste temperatur, og kom fedtet i i små stykker. Først når fedtet er smeltet, kan du skruer op på den ønskede temperatur.

- Sæt låget på karret.
- Sæt stikket i stikkontakten, og indstil friturekokeren på den ønskede temperatur ved at dreje på temperaturvælgeren (3). Den røde temperaturindikator tænder og forbliver tændt, mens friturekokeren varmer op. Når friturekokeren har nået den valgte temperatur, slukker temperaturindikatoren (2). Temperaturindikatoren tænder og slukker under brug, hvilket blot betyder, at termostaten opretholder den valgte temperatur.
- Vent med at tilsætte fødevarerne, indtil den valgte temperatur er opnået.
- Tag låget af friturekokeren.
- Anbring fødevarerne i kurven, og sænk forsigtigt kurven ned i karret. Hold øje med, at oliestanden ikke stiger til kanten af karret.
- Sæt låget på friturekokeren ved at trykke de to plastslidser på låget ind over metalstiverne på håndtaget og vippe låget ned mod kurvens kant. Hold altid fast i håndtaget på kurven, når du monterer eller afmonterer låget.

Vigtigt!

Vær forsigtig, da olien kan sprøjte. Pas på, når du tager låget af, da der kan slippe varm damp ud.



TIPS TIL TILBEREDNING AF MAD

Før nedsenkning af kurven

- Sorg altid for at tørre fødevarerne godt af, inden du nedsænker dem i den varme olie.
- Sorg for, at fødevarerne har nogenlunde den samme størrelse, så de tilberedes ensartet. Undgå alt for tykke stykker.
- Nogle typer fødevarer skal paneres, før de kan tilberedes i friturekokeren.
- Sorg for at fjerne så meget is som muligt fra frosne fødevarer. De behøver dog ikke være optøet, før de tilberedes.
- Fyld ikke kurven til over max-mærket på metalpladen under håndtaget.

Vigtigt!

Håndtaget kan blive meget varmt efter længere tids brug.

Tilberedningstips

Nedenfor følger en vejledende oversigt over tilberedningstemperatur og -tid for forskellige fødevarer:

	Temperatur	Tid
Panerede fiskefileter	170° C	5-6 min.
Store rejer	170° C	3-5 min
Kyllingebryst	175° C	3-4 min
Panerede kyllingestykker	170° C	12-15 min.
Løgringe	180° C	3 min.
Indbagt broccoli	185° C	2-3 min.
Pommes frites (1. stadie)	160° C	8-10 min.
Pommes frites (2. stadie)	190° C	3-4 min.

Efter tilberedning

1. Løft kurven op af karret, og vip den, så den hænger på karrets kant.
2. Lad olien dryppe af fødevarerne, inden du fjerner kurven.
3. Indstil temperaturvælgeren på den lavest mulige temperatur ved dreje den så langt mod venstre som muligt.
4. Tag stikket ud af stikkontakten.
5. Lad friturekokeren køle helt af (1-2 timer).

Vigtigt!

Du må aldrig flytte friturekokeren, mens den er varm, når der er olie i den, og når låget er ikke er sat på.

HÅNDTERING OG OPBEVARING AF OLIE

Vær opmærksom på, at al håndtering af olien skal ske, når olien er helt afkølet!

- Fjern eventuelle madrester fra olien efter brug.
- Filtre olien med regelmæssige mellemrum.
- Oliens skal udskiftes, når den har været brugt ca. 10 gange. Al olien skal udskiftes på én gang; du må altså ikke blande ny og gammel olie. Den gamle olie skal bortskaffes i henhold til gældende lokale forskrifter.
- Opbevar olien i friturekokeren eller i en lufttæt beholder på et tørt, køligt og mørkt sted. (Det er ikke nødvendigt at opbevare olien i et køleskab).

RENGØRING

- Varmelegemet med betjeningspanel og ledning må ikke nedsænkes i vand. Afmonter kontrolpanelet med varmelegemet, før du rengør friturekokeren.
- Når du har hældt olien ud af karret, skal du først tørre karrets inderside af med et stykke køkkenrulle. Vask derefter karret grundigt.
- Kabinettet, karret, låget og kurven med håndtag kan rengøres i varmt vand tilsat opvaskemiddel eller i opvaskemaskine.
- Brug ikke nogen form for stærke eller slibende rengøringsmidler på friturekokeren eller tilbehøret. Brug aldrig en stålborste eller skureborste til rengøring af friturekokeren, da overfladen kan tage skade.
- Anti-lugt-filteret (14) i låget kan skrues af og rengøres i varmt vand tilsat opvaskemiddel eller i opvaskemaskine.

OPBEVARING

- Vent med at stille friturekokeren væk, indtil den er helt afkølet.
- Karret kan godt opbevares med olie i. Hvis du vælger at gøre det, skal du kontrollere, at låget er lukket korrekt, så der ikke kommer skidt eller støv ned i olien.

OPLYSNINGER OM BORTSKAFFELSE OG GENBRUG AF DETTE PRODUKT

Bemærk, at dette Adexi-produkt er forsynet med dette symbol:



Det betyder, at produktet ikke må kasseres sammen med almindeligt husholdningsaffald, da elektrisk og elektronisk affald skal bortskaffes særskilt.

I henhold til WEEE-direktivet skal hver medlemsstat sikre korrekt indsamling, genvinding, håndtering og genbrug af elektrisk og elektronisk affald. Private husholdninger i EU kan gratis aflevere brugt udstyr på særlige genbrugsstationer. I visse medlemsstater kan du i visse tilfælde returnere det brugte udstyr til den forhandler, du købte det af på betingelse af, at du køber nyt udstyr. Kontakt forhandleren, distributøren eller de kommunale myndigheder for at få yderligere oplysninger om, hvordan du skal håndtere elektrisk og elektronisk affald.

GARANTIBESTEMMELSER

Garantien gælder ikke:

- hvis ovennævnte ikke iagttages
- hvis der har været foretaget uautoriserede indgreb i apparatet
- hvis apparatet har været misligholdt, udsat for en voldsom behandling eller lidt anden form for overlast
- hvis fejl i apparatet er opstået på grund af fejl på ledningsnettet.

Da vi hele tiden udvikler vores produkter på funktions- og designsiden, forbeholder vi os ret til at foretage ændringer i produktet uden forudgående varsel.

IMPORTØR

Adexi Group

Vi tager forbehold for trykfejl.

INTRODUKTION

För att du ska få ut så mycket som möjligt av din nya fritös, ber vi dig läsa igenom denna bruksanvisning innan du använder fritösen för första gången. Var speciellt uppmärksam på säkerhetsföreskrifterna. Vi rekommenderar att du sparar bruksanvisningen så att du vid behov kan läsa om fritösens funktioner.

SÄKERHETSÅTGÄRDER

Normal användning av fritösen

- Felaktig användning av fritösen kan leda till personskador och skador på apparaten.
- Använd endast fritösen för dess avsedda ändamål. Tillverkaren ansvarar inte för skador som uppstår på grund av felaktig användning eller hantering (se även Garantivillkor).
- Använd inga andra tillbehör än dem som rekommenderas av tillverkaren.
- Fritösen får endast anslutas till 230 V, 50 Hz.
- Fritösen måste alltid vara fylld med olja innan den sätts på. Se till att oljenivån alltid ligger någonstans mellan markeringarna för minimum och maximum på insidan av behållaren.
- Använd inte fritösen alltför lång stund i taget eftersom oljan då kan bli överhettad och börja brinna.
- Tillsätt aldrig vatten i oljan. Det är mycket farligt eftersom oljan då kan sprätta ut ur behållaren!
- Undvik kontakt med het olja.
- Lämna aldrig fritösen utan uppsikt när den används eller när den är varm och håll barn under uppsikt.
- Rör endast de svarta plasthandtagen, undvik alltså att röra vid andra delar av apparaten eftersom de kan vara mycket varma.
- Ställ alltid in temperaturkontrollen på lägsta möjliga temperatur och dra alltid ur sladden så fort du har lagat färdigt maten.
- Vänta tills fritösen har svalnat helt innan du håller ut oljan, flyttar fritösen, rengör eller ställer undan den.
- Använd alltid bärhandtagen när du ska flytta fritösen.
- Sänk aldrig ner fritösen eller sladden i vatten eller någon annan vätska.
- Ha aldrig blöta händer när du använder fritösen.
- Se alltid till att fritösen är ren när den kommer i kontakt med mat.
- Fritösen lämpar sig inte för kommersiellt bruk eller för utomhusbruk.
- Använd fritösen enbart i torra och välventilerade utrymmen.

Placering av fritösen

- Placera fritösen på ett plant, jämt och stabilt underlag.
- Placera alltid fritösen längst in på en köksbänk och på säkert avstånd från brännbart material, t.ex. gardiner, dukar och liknande.
- Täck inte över fritösen.
- Låt aldrig sladden hänga över kanten på ett bord eller en köksbänk och se till att den inte kommer i kontakt med fritösens varma ytor och andra varma föremål eller öppen eld.

Sladd, stickkontakt och eluttag

- Kontrollera regelbundet att sladden och stickkontakten inte är skadade och använd inte fritösen om de är det, eller om apparaten har ramlat i golvet eller är skadad på något annat sätt. Om apparaten, sladden eller kontakten är skadade, måste apparaten undersökas och om nödvändigt repareras av en auktoriserad reparatör. I annat fall finns risk för elektriska stötar. Försök aldrig reparera apparaten själv.
- Kontrollera att ingen riskerar att snubbla över sladden till fritösen eller en eventuell förlängningssladd.
- Dra ut stickkontakten ur vägguttaget vid rengöring eller när fritösen inte används.
- Undvik att dra i sladden när stickkontakten skall dras ur vägguttaget. Håll i stickkontakten i stället.
- Rulla inte ihop sladden och linda den inte heller runt fritösen.

Viktigt!

Om det börjar brinna i fritösen får du aldrig försöka släcka elden med vatten! Stäng istället locket och försök att kväva lågorna med en fuktig trasa eller en våt handduk.

BESKRIVNING

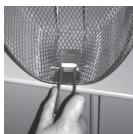
1. Kontrollpanel och elsladd
2. Temperaturindikator
3. Värmereglage
4. Värmeelement
5. Behållare
6. Ytterhölje
7. Bärhandtag för ytterhölje
8. Bärhandtag för behållare
9. Korg
10. Korghandtag
11. Lock
12. Handtag på lock
13. Antiluktfiler
14. Kontrollfönster



INNAN FÖRSTA ANVÄNDNING

- Läs säkerhetsföreskrifterna noga.
- Ta bort allt förpackningsmaterial från fritösen och placera den på en plan, stabil yta, t.ex. på en köksbänk, samt på säkert avstånd från brännbart material.

- Rengör locket (11), behållaren (5), korgen (9) och ytterhöljet (6) med varmt vatten och lite diskmedel samt torka sedan alla delar noga. Delarna kan även diskas i diskmaskin.
- Placera värmeelementet och kontrollpanelen (4 och 1) på behållaren genom att stoppa in piggarna på insidan av platenheten i spåren på behållarens baksida.
- Fäst handtaget (10) på korgen genom att klämma ihop handtagets två metallspjäl och sticka in dem i fästena på insidan av korgen och sedan vinkla dem mot metallplattan. Lossa vredet på metallspjälarna så att de hamnar på plats i fästet och så att det svarta plastvredet på handtaget hamnar vinkelrätt mot korgen. Kontrollera att handtaget sitter som det ska innan du använder korgen.



ANVÄNDNING

- Kontrollera att fritösen är avstängd.
- Häll olja i behållaren. Fyll på olja till någonstans mellan markeringarna för minimum och maximum i behållaren. Vi rekommenderar att du använder flytande olja som är avsedd för fritering.

Tips: Det går bra att använda ister eller annat fett i fast form men då måste du först smälta det i behållaren. Ställ in temperaturkontrollen på den svagaste värmen och fördela fett i småbitar innan du lägger i det. Høj värmen till önskad temperatur först när fett har smält.

- Placera locket på behållaren.
- Stoppa in sladden i eluttag och ställ in önskad värme genom att vrida på värmereglaget (3). Den röda temperaturindikatorn börjar lysa och fortsätter fram till dess att fritösen värmts upp. När fritösen har nått den valda temperaturen slocknar temperaturindikatorn (2). Temperaturindikatorn tänds och släcks medan fritering pågår och det betyder att fritösen håller den valda temperaturen.
- Lägg inte i någon mat förrän önskad temperatur uppnåtts.
- Ta av locket från fritösen.
- Placera maten i korgen och sänk ner den försiktigt i behållaren. Se till att oljenivån inte stiger till behållarens kant.
- Placera locket på fritösen genom att pressa de två plastspåren på locket över metallspjälarna på handtaget och vinkla locket nedåt mot kanten på korgen. Håll alltid korghandtaget i ett fast grepp när du sätter på eller tar av locket.



Viktigt!

Var försiktig eftersom oljan kan stänka. Var försiktig när du tar av locket eftersom det kan pysa upp het ånga.

TIPS FÖR MATLAGNING

Innan du sänker ner korgen

- Se alltid till att maten är torr innan du sänker ner den i den heta oljan.
- Se till att maten är något så när i lika stora bitar för jämn tillagning. Undvik alltför tjocka bitar.
- En del matvaror bör paneras innan de friteras.
- Se till att ta bort så mycket is som möjligt från fryst mat. Den behöver dock inte tinas före tillagning.
- Fyll inte korgen över maxgränsen som finns på metallplattan under handtaget.

Viktigt!

Handtaget kan vara mycket varmt om fritösen använts en längre stund.

Tillagningstips

Nedan visas tillagningstemperaturer och -tider för olika matvaror.

	Temperatur	Tillagningstid
Panerade fiskfiléer	170 °C	5-6 min.
Stora råkor	170 °C	3-5 min
Kycklingbröst	175 °C	3-4 min.
Panerade kycklingfiléer	170 °C	12-15 min.
Lökringar	180 °C	3 min.
Broccoli i frityrsmet	185 °C	2-3 min.
Pommes frites (1 stadiet)	160 °C	8-10 min.
Pommes frites (2 stadiet)	190 °C	3-4 min.

Efter tillagning

1. Lyft upp korgen ur behållaren och tippa den så att den vilar på behållarens kant.
2. Låt oljan droppa av från maten innan du lyfter ur korgen.
3. Ställ in temperaturkontrollen på lägsta möjliga temperatur genom att vrida den till vänster så långt det går.
4. Dra ut stickkontakten ur vägguttaget.
5. Låt fritösen svalna helt (1-2 timmar).

Viktigt!

Fritösen får aldrig flyttas när den är varm, när det finns olja i den eller om locket inte sitter på.

HANTERA OCH FÖRVARA OLJAN

Se till att all olja är helt kall när den hanteras!

- Avlägsna eventuella matrester från oljan efter användning.
- Filtrera oljan regelbundet.
- Oljan ska bytas ut efter cirka 10 användningar. All olja ska bytas samtidigt. Blanda inte gammal och ny olja. Oljan ska kasseras i enlighet med lokala föreskrifter.

- Förvara oljan i fritösen eller i en lufttät behållare i ett torrt, svalt och mörkt utrymme. (Oljan behöver inte förvaras i kylskåp.)

RENGÖRING

- Värmeelementet med kontrollpanel och sladd får inte sänkas ned i vatten. Ta bort kontrollpanelen och värmeelementet innan du rengör fritösen.
- Håll bort oljan ur behållaren och torka insidan av behållaren med hushållspapper. Diska sedan behållaren noggrant.
- Ytterhöljet, behållaren, locket och korgen med handtag kan rengöras med varmt vatten och diskmedel eller i diskmaskin.
- Använd inga starka eller slipande rengöringsmedel för rengöring av fritösen och tillbehören. Rengör aldrig fritösen med en stålborste eller en skurborste eftersom det kan skada ytan.
- Antiluftfiltret (14) i locket kan skruvas av och rengöras med varmt vatten och diskmedel eller i diskmaskin

INFORMATION OM KASSERING OCH ÅTERVINNING AV DENNA APPARAT

Lägg märke till att denna Adexi-produkt är märkt med följande symbol:



Det innebär att denna produkt inte får kasseras ihop med vanligt hushållsavfall, eftersom avfall som utgörs av eller innehåller elektriska eller elektroniska produkter måste kasseras separat.

Direktivet om avfall som utgörs av eller innehåller elektriska eller elektroniska produkter kräver att varje medlemsstat vidtar åtgärder för korrekt insamling, återvinning, hantering och materialåtervinning av sådant avfall. Privata hushåll inom EU kan utan kostnad återlämna sin använda utrustning till angivna insamlingsplatser. I en del medlemsländer kan man i vissa fall returnera den använda utrustningen till återförsäljaren när man köper ny utrustning. Kontakta din återförsäljare, distributör eller lokala myndighet för ytterligare information om hantering av avfall som utgörs av eller innehåller elektriska eller elektroniska produkter.

GARANTIVILLKOR

Garantin gäller inte om:

- ovanstående instruktioner inte följs
- apparaten har modifierats,
- apparaten har blivit felhanterad, utsatts för vårdslös behandling eller fått någon annan typ av skada,
- fel har uppstått till följd av fel på nätspänningen.

Då vi ständigt utvecklar våra produkter i fråga om funktion och design förbehåller vi oss rätten till ändringar av våra produkter utan föregående meddelande.

IMPORTÖR

Adexi Group

Vi ansvarar inte för eventuella tryckfel.

INTRODUKSJON

For å få mest mulig glede av friturekokeren ber vi deg lese nøye gjennom bruksanvisningen før bruk. Legg spesielt merke til sikkerhetsreglene. Vi anbefaler også at du tar vare på bruksanvisningen, slik at du kan slå opp i den ved senere anledninger.

SIKKERHETSREGLER

Vanlig bruk av friturekokeren

- Feil bruk av friturekokeren kan føre til personskader og skader på apparatet.
- Ikke bruk friturekokeren til andre formål enn den er beregnet til. Produsenten er ikke ansvarlig for skade som skyldes feilaktig bruk eller håndtering. (Se også garantibetingelsene.)
- Bruk ikke annet tilbehør enn det som er anbefalt av produsenten.
- Friturekokeren skal kun kobles til 230 V, 50 Hz.
- Friturekokeren må ikke slås på hvis det ikke er olje i beholderen. Kontroller at friturekokeren alltid er fylt med olje til et sted mellom minimums- og maksimumsmerket i beholderen.
- Unngå å bruke friturekokeren for lenge om gangen, da dette kan føre til overoppheting av oljen og forårsake brann.
- Aldri tilsett vann i oljen. Det er svært farlig og kan føre til kraftig oljesprut.
- Unngå å berøre den varme oljen.
- Ikke forlat friturekokeren mens den er på eller den er varm. Hold øye med barn i nærheten.
- Ta bare på de svarte plasthåndtakene; unngå å røre ved de andre delene, da de kan bli svært varme.
- Sett temperaturvelgeren på den laveste temperaturen, og dra ut støpselet til friturekokeren straks du er ferdig med å tilberede maten..
- Vent til friturekokeren har kjølt seg helt ned før du tømmer ut oljen, flytter eller rengjør friturekokeren eller setter den bort.
- Bruk alltid bærehåndtakene når friturekokeren skal flyttes.
- Friturekokeren eller ledningen må ikke legges i vann eller annen væske.
- Ikke ta på friturekokeren med våte hender.
- Påse at friturekokeren alltid er rengjort når den er i kontakt med mat.
- Friturekokeren er ikke egnet for kommersiell eller utendørs bruk.
- Bruk bare friturekokeren i et tørt og godt ventilt rom.

Plassering av friturekokeren

- Plasser friturekokeren på et flatt og jevnt underlag.
- Plasser alltid friturekokeren innerst på kjøkkenbenken i sikker avstand fra brennbare gjenstander som gardiner, duker og lignende.
- Friturekokeren må ikke tildekkes.
- Ikke la ledningen henge over bord- eller benkekanten og hold den unna friturekokerens varme overflater, andre varme gjenstander og åpen ild.

Ledning, støpsel og stikkontakt

- Kontroller regelmessig at ledningen og støpselet ikke er ødelagt. Ikke bruk friturekokeren dersom dette skulle være tilfelle, eller dersom apparatet har falt i bakken eller er skadet på annen måte. Hvis apparatet, ledningen eller støpselet er skadet, må apparatet kontrolleres og om nødvendig repareres av en autorisert serviceperson. Hvis dette ikke skjer, foreligger det fare for elektrisk støt. Prøv aldri å reparere apparatet selv.
- Kontroller at det ikke er mulig å dra eller snuble i ledningen til friturekokeren eller en ev. skjoteledning.
- Trekk støpselet ut av kontakten ved rengjøring og når apparatet ikke er i bruk.
- Ikke dra i ledningen når du trekker støpselet ut av kontakten. Ta i stedet godt tak i støpselet.
- Ikke rull sammen ledningen eller surr den rundt friturekokeren.

Viktig!

Hvis det oppstår brann i friturekokeren, må du aldri prøve å slukke den med vann! Legg i stedet på lokket og prøv å kvele flammene med en våt klut eller et vått håndkle.

OVERSIKT OVER FRITRYRKOKERENS DELER

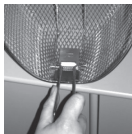
1. Kontrollpanel med strømledning
2. Temperaturindikator
3. Temperaturvelger
4. Varmeelement
5. Beholder
6. Kabinett
7. Bærehåndtak for kabinett
8. Bærehåndtak for beholder
9. Kurv
10. Kurvhåndtak
11. Lokk
12. Lokkhåndtak
13. Antilukt-filter
14. Kontrollvindu



FØR FRITRYRKOKEREN TAS I BRUK FØRSTE GANG

- Les nøye gjennom sikkerhetsreglene.
- Fjern all emballasje og plasser friturekokeren på et flatt, stabilt underlag, f.eks. en kjøkkenbenk, på sikker avstand fra brennbare gjenstander.
- Rengjør lokket (11), beholderen (5), kurven (9) og kabinettet (6) med en fuktig klut tilsatt litt oppvaskmiddel. Tørk forsiktig av alle delene med kluten. Delene kan også vaskes i oppvaskmaskin.

- Sett varmeelementet og kontrollpanelet (4 og 1) på plass i beholderen ved å sette stiftene på innsiden av platenheten inn i sporene på baksiden av beholderen.
- Monter håndtaket (10) på kurven ved å klemme sammen de to metallstengene på håndtaket og sette dem inn i festene på innsiden av kurven og vippe dem innover mot metallplaten. Løsne knotten på håndtaket slik at det sitter godt fast i festet. Kontroller at den svarte plastknotten på håndtaket er rettviskret i forhold til kurven. Kontroller at håndtaket er montert riktig før du tar kurven i bruk.



BRUK

- Kontroller at friturekokeren er slått av.
- Hell ønsket mengde olje i beholderen. Fyll olje opp til et sted mellom minimums- og maksimumsmerket i beholderen. Vi anbefaler at du bruker flytende olje som er anbefalt til frituresteking.

Tips: Hvis du ønsker, kan du bruke smult eller annet fett, men da må du først smelte det i beholderen.

Still inn temperaturvelgeren til den laveste temperaturen og legg fettene oppi i små biter. Skru opp temperaturen til ønsket nivå først når fettene har smeltet.

- Sett lokket på beholderen.
- Sett friturekokerens støpsel inn i stikkkontakten. Still inn ønsket temperatur ved å vri på temperaturvelgeren (3). Den røde temperaturindikatoren lyser når friturekokeren varmes opp. Temperaturindikatoren slår (2) seg av så snart friturekokeren har nådd den valgte temperaturen. Temperaturindikatoren slår seg av og på under bruk. Det er normalt og betyr bare at den opprettholder den valgte temperaturen.
- Ikke ha i maten før den valgte temperaturen er nådd.
- Fjern lokket fra friturekokeren.
- Legg maten i kurven og senk kurven forsiktig ned i beholderen. Kontroller at oljenivået ikke stiger til kanten av karet.
- Legg på lokket ved å presse de to plastsporene mot metallstengene på håndtaket og presse lokket nedover mot kanten av kurven. Hold godt fast i kurvhandtaket når lokket skal monteres eller fjernes.



Viktig!

Vær forsiktig, da det kan sprute olje. Vær forsiktig når lokket fjernes, da varm damp kan slippes ut.

TIPS OM TILBEREDNING AV MAT

Før du senker ned kurven

- Påse at maten er tørr før du senker den ned i den varme oljen.
- Påse at matvarene har omtrent lik størrelse, slik at de tilberedes jevnt. Unngå tykke stykker.
- Noen matvarer bør paneres før de tilberedes i friturekokeren.
- Påse at du fjerner så mye is som mulig fra frossen mat. Du trenger imidlertid ikke å tine maten før tilbereding.
- Ikke fyll kurven over maksimumsnivået på metallplaten under håndtaket.

Viktig!

Håndtaket kan bli svært varmt etter lang tids bruk.

Tilberedningstips

Nedenfor ser du en oversikt over tilberedningstemperaturer og -tider for forskjellige matvarer:

	Temperatur	Tid
Panerte fiskefileter	170 °C	5–6 min
Store reker	170 °C	3–5 min
Kyllingbryst	175 °C	3–4 min
Panerte kyllingfileter	170 °C	12–15 min
Løkringer	180 °C	3 min
Innbakt brokkoli	185 °C	2–3 min
Pommes frites (1. trinn)	160 °C	8–10 min
Pommes frites (2. trinn)	190 °C	3–4 min

Etter tilbereding

1. Løft kurven ut fra beholderen og vipp den slik at den hviler på kanten av beholderen.
2. La oljen dryppe av maten før du tar ut kurven.
3. Still inn temperaturvelgeren på lavest mulig temperatur ved å dreie så langt mot venstre som mulig.
4. Ta støpslet ut av stikkkontakten.
5. La friturekokeren avkjøles helt (1–2 timer).

Viktig!

Du må aldri flytte friturekokeren mens den er varm, når den inneholder olje eller hvis lokket ikke er montert.

HÅNTERING OG OPPBEVARING AV OLJEN

Oljen må bare håndteres etter at den er helt avkjølt!

- Fjern eventuelle matrester fra oljen etter bruk.
- Filtrer oljen regelmessig.
- Skift ut oljen når du har brukt den ca. 10 ganger. Skift all oljen på én gang; du må altså ikke blande ny og gammel olje. Kast den gamle oljen på en sikker og miljøvennlig måte.
- Oppbevar oljen i friturekokeren eller i en lufttett beholder på et tørt, kjølig og mørkt sted. (Det er ikke nødvendig å oppbevare oljen i kjøleskapet.)

RENGJØRING

- Varmelementet, kontrollpanelet og ledningen må ikke legges i vann. Fjern kontrollpanelet og varmelementet før rengjøring av frityrkokeren.
- Når du har helt ut oljen fra beholderen, tørker du innsiden med kjøkkenpapir. Deretter vasker du beholderen grundig.
- Kabinettet, beholderen, lokket og kurven med håndtak kan vaskes med varmt vann og oppvaskmiddel eller i oppvaskmaskin.
- Ikke bruk sterke eller slpende rengjøringsmidler på frityrkokeren og tilbehøret. Bruk aldri stålull eller skurebørste på frityrkokeren, da dette kan skade overflaten.
- Antilukt-filteret (14) i lokket kan skrus av og rengjøres i varmt vann og oppvaskmiddel eller i oppvaskmaskin.

OPPBEVARING

- Vent med å sette bort frityrkokeren til den er helt avkjølt .
- Det er en fordel å oppbevare frityrkokeren med litt olje i beholderen. Hvis du gjør det, skal du påse at lokket er skikkelig lukket, slik at ikke støv og smuss kommer ned i oljen.

INFORMASJON OM AVHENDING OG RESIRKULERING AV PRODUKTET

Vær oppmerksom på at dette Adexi-produktet er merket med følgende symbol:



Det betyr at produktet ikke må kastes sammen med vanlig husholdningsavfall. Elektrisk og elektronisk avfall må alltid avhendes separat.

I henhold til WEEE-direktivet, må alle medlemsland sørge for riktig innsamling, håndtering og resirkulering av elektrisk og elektronisk avfall. Private husstander i EU kan kostnadsfritt levere brukt utstyr til egne gjenvinningsstasjoner. I noen medlemsland kan det ved kjøp av nytt utstyr være mulig å levere brukt utstyr til forhandleren som solgte det. Ta kontakt med din forhandler, distributøren eller de lokale myndighetene hvis du vil ha mer informasjon om hva du skal gjøre med elektrisk og elektronisk avfall.

GARANTIBETINGELSER

Garantien gjelder ikke i følgende situasjoner:

- hvis instruksjonene over ikke følges
- hvis apparatet har blitt endret
- hvis apparatet er brukt feil, har vært utsatt for hard håndtering eller blitt skadet på en eller annen måte
- hvis det har oppstått feil på grunn av feil i strømforsyningen

På grunn av at vi hele tiden utvikler funksjonen og utformingen på produktene våre, forbeholder vi oss retten til å endre produktet uten forvarsel.

IMPORTØR

Adexi Group

Vi er ikke ansvarlige for trykkfeil.

JOHDANTO

Lue nämä ohjeet huolellisesti ennen rasvakeittimen ensimmäistä käyttökertaa, jotta saat siitä parhaan hyödyn. Kiinnitä erityistä huomiota turvallisuusohjeisiin. Suosittelemme myös säilyttämään nämä ohjeet. Siten voit perehtyä rasvakeittimen eri toimintoihin myöhemminkin.

TURVALLISUUSTOIMET

Rasvakeittimen normaali käyttö

- Rasvakeittimen virheellinen käyttö voi aiheuttaa henkilövahinkoja ja laitteen vaurioitumisen.
- Käytä rasvakeitintä vain sen oikeaan käyttötarkoitukseen. Valmistaja ei ole vastuussa virheellisestä käytöstä tai käsittelystä johtuvista vahingoista (katso myös kohta Takuu ehdot).
- Älä käytä muita kuin valmistajan suosittelemia lisäosia.
- Rasvakeitin voidaan kytkeä vain verkkoon, jonka jännite on 230 V, 50 Hz.
- Tarkista, että säiliössä on riittävästi öljyä, ennen kuin kytket rasvakeittimeen virran. Varmista, että rasvakeittimen öljytaso on aina öljysäiliön sisällä olevien minimi- ja maksimimerkin välillä.
- Vältä käyttämästä rasvakeitintä liian pitkää aikaa kerrallaan, koska silloin öljy saattaa ylikuumentua ja aiheuttaa tulipalon.
- Älä koskaan lisää vettä öljyn sekaan. Se on erittäin vaarallista, koska öljy voi alkaa roiskua säiliöstä!
- Älä kosketa kuumaa öljyä.
- Älä jätä käytössä olevaa tai kuumaa rasvakeitintä valvomatta, ja huolehdi, etteivät lapset pääse käytössä olevan rasvakeittimen lähelle.
- Tartu vain mustiin muovikahvoihin; vältä koskemasta muihin pintoihin, koska ne voivat muuttua erittäin kuumiksi.
- Aseta lämpötilansäädin aina alimpaan mahdolliseen lämpötilaan ja irrota rasvakeittimen pistoke pistorasiasta heti, kun olet lopettanut ruoan kypsennyksen.
- Odota, kunnes rasvakeitin on jäähtynyt kokonaan, ennen kuin kaadat öljyn ulos, siirrät tai puhdistat rasvakeitintä tai siirrät sen säilytyspaikkaan.
- Siirrä rasvakeitintä aina kantokahvojen avulla.
- Älä upota rasvakeitintä tai johtoa veteen tai muuhun nesteeseen.
- Älä koskaan käytä rasvakeitintä, kun kätesi ovat märät.
- Tarkista, että rasvakeitin on puhdas, ennen kuin käytät sitä ruoanvalmistuksessa.
- Tätä rasvakeitintä ei ole tarkoitettu kaupalliseen tai ulkokäyttöön.
- Käytä rasvakeitintä vain kuivassa tilassa, jossa hyvä ilmanvaihto.

Rasvakeittimen sijoittaminen

- Aseta rasvakeitin tasaiselle pinnalle.
- Aseta rasvakeitin keittiötason takaosaan riittävän kauas verhoista, vaatteista ja muista syttyvistä materiaaleista.
- Älä peitä rasvakeitintä.

- Älä anna virtajohtoon riippua pöydän/tason kulmien yli ja pidä se poissa rasvakeittimen kuumien pintojen ja muiden kuumien esineiden ja avotulen luota.

Johto, pistoke ja pistorasia

- Tarkista virtajohto ja pistoke säännöllisesti, äläkä käytä rasvakeitintä, jos virtajohto tai pistoke on vaurioitunut tai rasvakeitin on pudonnut tai muuten vaurioitunut. Jos rasvakeitin, virtajohto tai pistoke on vaurioitunut, valtuutetun korjaajan on sähköiskuvaaran välttämiseksi tarkistettava ja tarvittaessa korjattava rasvakeitin. Älä yritä itse korjata rasvakeitintä.
- Varmista, ettei kukaan voi kompastua rasvakeittimen virtajohtoon tai jatkojohtoon.
- Irrota pistoke pistorasiasta rasvakeittimen puhdistuksen ajaksi tai kun rasvakeitin ei ole käytössä.
- Vältä johdosta vetämisestä, kun irrotat pistokkeen pistorasiasta. Ota sen sijaan kiinni pistokkeesta.
- Älä kääri johtoa kelalle tai kierrä sitä rasvakeittimen ympärille.

Tärkeää!

Jos rasvakeitin syttyy tuleen, älä koskaan yritä sammuttaa sitä vedellä! Sulje kansi ja yritä tukahduttaa liekit kostealla liinalla tai märällä pyyhkeellä.

MERKKIEN SELITYKSET

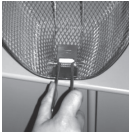
- Ohjauspaneeli ja virtajohto
- Lämpötilan merkkivalo
- Lämpötilansäädin
- Kuumennusvastus
- Säiliö
- Kotelo
- Kotelon kantokahva
- Säiliön kantokahva
- Kori
- Korin kahva
- Kansi
- Kannen kahva
- Hajusuo datin
- Tarkastusikkuna



ENNEN ENSIMMÄISTÄ KÄYTTÖKERTAA

- Lue turvaohjeet huolellisesti.
- Poista kaikki pakkausmateriaalit rasvakeittimestä ja aseta se keittiötasolle tai muulle tasaiselle ja tukevalle pinnalle turvalliselle etäisyydelle syttyvistä esineistä.

- Puhdista kansi (11), säiliö (5), kori (9) ja kotelo (6) lämpimällä vedellä ja pienellä määrällä pesuainetta ja kuivaa osat huolellisesti. Voit pestä osat myös astianpesukoneessa.
- Asenna kuumennusvastus (4) ja ohjauspaneeli (1) säiliöön asettamalla muoviyksikön sisäpuolella olevat nastat säiliön takana oleviin uriin.
- Asenna kahva (10) koriin yhdistämällä kahvan kaksi metallikiinnikettä ja asettamalla ne korin sisällä oleviin pitimiin ja kallistamalla ne sisään metallilevyä vasten. Löysää sitten metallikiinnikkeissä olevaa nuppia niin, että ne ovat pitävästi kiinni pitimessä ja kahvan musta muoviosa on oikeassa kulmassa koriin. Tarkista, että kahva on oikein asennettu, ennen kuin käytät koria.



KÄYTTÖ

- Tarkista, että rasvakeittimestä on katkaistu virta.
- Kaada tarvittava määrä öljyä säiliöön. Lisää öljyä, kunnes sen pinta on säiliön sisällä olevien minimi- ja maksimimerkkien välissä. Suosittelemme, että käytät rasvakeittimessä siihen suositeltua nestemäistä öljyä.

Vinkki: Voit halutessasi käyttää ihrää tai muuta kiinteää rasvaa, mutta sinun on ensin sulatettava se säiliössä. Aseta lämpötilansäädin alimpaan lämpötilaan ja lisää rasva pieninä paloina. Nosta lämpötila haluamallasi tasolle vasta, kun rasva on sulanut.

- Aseta kansi säiliön päälle.
- Kytke rasvakeittimeen virta ja aseta sen lämpötila haluamaksesi kiertämällä lämpötilansäädintä (3). Punainen lämpötilan merkkivalo syttyy ja jää palamaan rasvakeittimen lämmitessä. Kun rasvakeitin on saavuttanut valitsemasi lämpötilan, lämpötilan merkkivalo (2) sammuu. Lämpötilan merkkivalo syttyy ja sammuu käytön aikana. Tämä tarkoittaa pelkästään sitä, että laite ylläpitää valitsemaasi lämpötilaa.
- Älä aseta rasvakeittimeen ruokaa, ennen kuin rasvakeitin on saavuttanut haluamasi lämpötilan.
- Poista kansi rasvakeittimen päältä.
- Aseta ruoka koriin ja laske se hitaasti säiliöön. Tarkista, että öljyn pinta ei kohoa säiliön reunan tasolle.
- Aseta kansi rasvakeittimen päälle painamalla kannen päällä olevat kaksi muoviviraa kahvan metallikiinnikkeisiin ja kallistamalla kantta alaspäin kohti korin reunaa. Pidä aina pitävästi kiinni korin kahvasta, kun asennat tai poistat kantta.



Tärkeää!

Ole varovainen, koska öljy voi roiskua. Ole varovainen kantta poistaessasi, koska sen alta saattaa vapautua kuumaa höyryä.

VINKKEJÄ RUOANVALMISTUKSEEN

Ennen korin laskemista säiliöön

- Tarkista aina, että ruoka on kuivaa, ennen kuin lasket sen kuumaan öljyyn.
- Tarkista, että ruoka-ainekset ovat suunnilleen samankokoisia, jotta ne kypsyvät tasaisesti. Älä aseta rasvakeittimeen hyvin paksuja paloja.
- Tietty ruoka-ainekset on leivittävä ennen rasvakeittimessä keittämistä.
- Poista pakasteruoista mahdollisimman paljon jäätä. Pakasteruokaa ei kuitenkaan tarvitse sulattaa ennen keittämistä.
- Älä täytä koria kahvan alapuolella olevaan metallilevyyn merkityn maksimimerkin yläpuolelle.

Tärkeää!

Kahva voi olla kuuma pitkän käyttöjakson jälkeen.

Ruoanvalmistusohjeita

Seuraavassa esitetään valmistuslämpötilat ja -ajat eri ruoille:

	Lämpötila	Aika
Leivitetty kalafileet	170 °C	5–6 min
Isot katkaravut	170 °C	3–5 min
Broilerinrinta	175 °C	3–4 min
Leivitetty broilerifileet	170 °C	12–15 min
Sipulirenkaat	180 °C	3 min
Hakattu parsakaali	185 °C	2–3 min
Ranskalaiset perunat (1. paistoerä)	160 °C	8–10 min
Ranskalaiset perunat (2. paistoerä)	190 °C	3–4 min

Ruoanvalmistuksen jälkeen:

1. Nosta kori ylös säiliöstä ja kallista se niin, että se on tuettuna säiliön reunaa vasten.
2. Odota, että öljy tippuu ruoasta, ennen kuin poistat korin.
3. Aseta lämpötilansäädin alimpaan mahdolliseen lämpötilaan kääntämällä säädin ääriasentoon vasemmalle.
4. Irrota pistoke pistorasiasta.
5. Odota, että rasvakeitin jäähtyy täysin (1–2 tuntia).

Tärkeää!

Älä koskaan siirrä rasvakeitintä, jos se on kuuma, siinä on öljyä tai sen kansi ei ole paikallaan.

ÖLJYN KÄSITTELY JA SÄILYTYS

Käsittele öljyä vasta, kun se on täysin jäähtynyt!

- Poista ruokajäämät öljystä käytön jälkeen.
- Suodata öljy säännöllisesti.
- Öljy on vaihdettava noin kymmenen käyttökerran jälkeen. Kaikki öljy on vaihdettava samalla kertaa. Älä sekoita vanhaa ja uutta öljyä. Öljy on hävitettävä paikallisten määräysten mukaan.

- Säilytä öljyä rasvakeittimessä tai ilmatiiviissä astiassa kuivassa, viileässä ja valottomassa paikassa. (Öljyä ei tarvitse säilyttää jääkaapissa).

PUHDISTUS

- Älä upota ohjauspaneelilla varustettua kuumnennusvastusta ja johtoa veteen. Poista ohjauspaneeli ja kuumnennusvastus ennen rasvakeittimen puhdistamista.
- Kun olet kaatanut öljyn säiliöstä, pyyhi säiliön sisäpinta keittiöpaperilla. Pese sitten säiliö kauttaaltaan.
- Kotelo, säiliö, kansi, kori ja kahva voidaan pestä kuumalla vedellä ja astianpesuaineella tai astianpesukoneessa.
- Älä käytä rasvakeittimen tai sen lisäosien puhdistuksessa vahvoja tai hankaavia puhdistusaineita. Älä puhdisti rasvakeitintä teräsharjalla tai kuurausharjalla, koska rasvakeittimen pinta voi vaurioitua.
- Hajusuodatin (14) ja kansi voidaan irrottaa ruuveilla ja pestä kuumalla vedellä ja astianpesuaineella tai astianpesukoneessa.

SÄILYTYS

- Odota, että rasvakeitin on täysin jäähtynyt, ennen kuin asetat sen säilytykseen.
- Säiliöön kannattaa jättää hieman öljyä säilytyksen ajaksi. Jos jätät säiliöön öljyä, tarkista, että kansi sulkeutuu kunnolla. Siten öljyyn ei pääse pölyä eikä likaa.

TIETOJA TUOTTEEN HÄVITTÄMISESTÄ JA KIERRÄTYKSESTÄ

Tämä Adexi-tuote on merkitty seuraavalla symbolilla:



Tuotetta ei siis saa hävittää tavallisen kotitalousjätteen mukana, vaan sähkö- ja elektroniikkajäte on hävitettävä erillisesti.

Sähkö- ja elektroniikkajätettä koskevan direktiivin mukaan jokaisen jäsenvaltion on järjestettävä asianmukainen sähkö- ja elektroniikkajätteen keräys, talteenotto, käsittely ja kierrätys. EU-alueen yksityiset kotitaloudet voivat palauttaa käytetyt laitteet maksutta erityisiin kierrätyspisteisiin. Joissakin jäsenvaltioissa ja tietyissä tapauksissa käytetty laite voidaan palauttaa sille jälleenmyyjälle, jolta se on ostettu, jos tilalle hankitaan uusi laite. Lisätietoja sähkö- ja elektroniikkajätteen käsittelystä saat jälleenmyyjältäsi, jakelijaltasi tai paikallisilta viranomaisilta.

TAKUUEHDOT

Takuu ei ole voimassa, jos

- edellä olevia ohjeita ei ole noudatettu
- laitteeseen on tehty muutoksia
- laitetta on käsitelty väärin tai rajusti tai se on kärsinyt muita vaurioita
- syntyneet viat johtuvat sähköverkon häiriöistä.

Kehitämme jatkuvasti tuotteidemme toimivuutta ja muotoilua, minkä vuoksi pidätämme oikeuden muuttaa tuotetta ilman etukäteisilmoitusta.

Maahantuoja:

Adexi Group

Emme ole vastuussa mahdollisista painovirheistä.

INTRODUCTION

To get the most out of your new deep fat fryer, please read through these instructions carefully before using it for the first time. Take particular note of the safety precautions. We also recommend that you keep the instructions for future reference, so that you can remind yourself of the functions of the deep fat fryer.

SAFETY MEASURES

Normal use of the deep fat fryer

- Incorrect use of the deep fat fryer may cause personal injury and damage to the appliance.
- Use the deep fat fryer for its intended purpose only. The manufacturer is not responsible for any injury or damage resulting from incorrect use or handling (see also Guarantee Terms).
- Do not use any accessories other than those recommended by the manufacturer.
- The deep fat fryer may only be connected to 230 V, 50 Hz.
- The deep fat fryer should not be switched on unless it is full of oil. Ensure that it is always filled with oil up to a level somewhere between the minimum and maximum level marks on the inside of the bowl.
- Avoid using the deep fat fryer for too long in one go, as this can result in the oil overheating, causing a fire.
- Never add water to the oil. This is extremely dangerous and may cause the oil to spit violently from the bowl!
- Avoid contact with the hot oil.
- Never leave the deep fat fryer unattended when in use or when it is hot, and keep an eye on children.
- Touch only the black plastic handles; avoid touching the other surfaces, as they can become extremely hot.
- Always set the temperature control to the lowest possible temperature, and unplug the fryer as soon as you have finished cooking the food.
- Wait until the deep fat fryer has cooled down completely before draining the oil out, moving or cleaning the fryer or putting it away.
- Always use the carrying handles to move the deep fat fryer.
- The deep fat fryer or the cord must not be immersed in water or any other liquid.
- Never use the deep fat fryer with wet hands.
- Make sure the deep fat fryer is always clean when it comes into contact with food.
- This deep fat fryer is not suitable for commercial or outdoor use.
- Only use the deep fat fryer in a dry and well-ventilated room.

Positioning the deep fat fryer

- Place the deep fat fryer on a flat, level and stable surface.
- Always place the deep fat fryer at the back of a kitchen counter and at a safe distance from flammable objects such as curtains, cloths or similar.

- Do not cover the deep fat fryer.
- Do not allow the cord to hang over the edge of a table/counter, and keep it away from the hot surfaces of the fryer and other hot objects and naked flames.

Cord, plug and mains socket

- Check regularly that the cord and plug are not damaged and do not use the deep fat fryer if this is the case, or if the appliance has been dropped or damaged in any other way. If the appliance, cord or plug is damaged, the appliance must be inspected and, if necessary, repaired by an authorised repair engineer, otherwise there is a risk of electric shock. Never try to repair the appliance yourself.
- Check that it is not possible to pull or trip over the deep fat fryer cord or any extension cable.
- Remove the plug from the socket when cleaning, or when the deep fat fryer is not in use.
- Avoid pulling the cord when removing the plug from the socket. Instead, hold the plug.
- Do not roll the cord up or wind it around the deep fat fryer.

Important!

If a fire starts in the deep fat fryer, you must never try to put it out with water! Instead, close the lid and try to smother the flames with a damp cloth or wet towel.

KEY

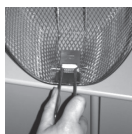
1. Control panel with power cord
2. Temperature indicator
3. Temperature control
4. Heating element
5. Bowl
6. Casing
7. Casing carrying handle
8. Bowl carrying handle
9. Basket
10. Basket handle
11. Lid
12. Lid handle
13. Anti-odour filter
14. Inspection window



PRIOR TO FIRST USE

- Read the safety instructions through carefully.
- Remove all packaging from the deep fat fryer and place it on a flat, stable surface, e.g. a kitchen counter, and at a safe distance from flammable objects.

- Clean the lid (11), bowl (5), basket (9) and casing (6) using warm water and a little washing-up liquid, and dry the parts carefully. The parts can also be washed in a dishwasher.
- Fit the heating element and the control panel (4 and 1) in the bowl by inserting the pins on the inside of the plastic unit down into the grooves on the rear of the bowl.
- Fit the handle (10) onto the basket by clipping together the handle's two metal braces, inserting them into the brackets on the inside of the basket and tilting them in against the metal plate. Then loosen the knob on the metal braces, so they are firmly fixed in the bracket, and the black plastic knob on the handle is at right angles to the basket. Check that the handle is fitted correctly before you use the basket.



USE

- Check that the deep fat fryer is switched off.
- Pour the required amount of oil into the bowl. Fill the oil to somewhere between the minimum and maximum level marks on the inside of the bowl. We recommend using liquid oil, which is recommended for deep fat frying.

Tip: You can use lard or other solid fat if you wish, but you will need to melt it first in the bowl. Set the temperature control to the lowest temperature and add the fat in small pieces. Only turn the temperature up to the desired level once the fat has melted.

- Place the lid on the bowl.
- Plug the fryer in, and set it to the desired temperature by turning the temperature control (3). The red temperature indicator lights up and remains on while the deep fat fryer is heating up. Once the deep fat fryer has reached the selected temperature, the temperature indicator (2) goes out. The temperature indicator comes on and goes off during use, which merely indicates that it is maintaining the selected temperature.
- Do not add the food until the required temperature is reached.
- Remove the lid from the deep fat fryer.
- Place the food in the basket and lower it carefully into the bowl. Make sure the oil level does not rise to the edge of the bowl.
- Put the lid on the deep fat fryer by pressing the two plastic grooves on the lid over the metal braces on the handle and tilting the lid downwards towards the edge of the basket. Always hold the basket handle firmly when fitting or removing the lid.



Important!

Be careful, as the oil may spit. Take care when removing the lid, as hot steam may be released.

TIPS FOR PREPARATION OF FOOD

Before lowering the basket

- Always make sure that the food is dry before lowering it into the hot oil.
- Ensure that the food is roughly the same size so that it cooks evenly. Avoid very thick pieces.
- Some types of food should be breaded before being cooked in the deep fat fryer.
- Make sure you remove as much ice as possible from frozen food. However, it does not need to be defrosted before cooking.
- Do not fill the basket above the max mark on the metal plate under the handle.

Important!

The handle may be very hot after any prolonged period of use.

Cooking tips

Below is a guide to cooking temperatures and times for various foods:

	Temperature	Time
Breaded fish fillets	170° C	5-6 min.
Large prawns	170° C	3-5 min.
Chicken breasts	175° C	3-4 min.
Breaded chicken fillets	170° C	12-15 min.
Onion rings	180° C	3 min.
Battered broccoli	185° C	2-3 min.
French fries		
(1st stage)	160° C	8-10 min.
French fries		
(2nd stage)	190° C	3-4 min.

After cooking

1. Lift the basket up out of the bowl and tilt it so that it rests on the edge of the bowl.
2. Allow the oil to drip from the food before removing the basket.
3. Set the temperature control to the lowest possible temperature by turning it to the left as far as possible.
4. Remove the plug from the socket.
5. Allow the deep fat fryer to cool completely (1-2 hours).

Important!

You must never move the deep fat fryer while it is hot, when there is oil in it, or if the lid has not been fitted.

HANDLING AND STORING THE OIL

Make sure all oil is only handled when it is completely cool!

- Remove any food residues from the oil after use.
- Filter the oil regularly.

- The oil should be changed once it has been used approximately 10 times. All the oil should be changed at the same time; do not mix old and new oil. The old oil should be disposed of as per the relevant local regulations.
- Keep the oil in the deep fat fryer or in an airtight container in a dry, cool and dark place. (It is not necessary to keep the oil in a fridge).

CLEANING

- The heating element with control panel and cord must not be immersed in water. Remove the control panel and heating element before cleaning the deep fat fryer.
- Once you have poured the oil out of the bowl, wipe the inside of the bowl with kitchen paper. Then wash the bowl thoroughly.
- The casing, bowl, lid and basket with handle can be washed in hot water and washing-up liquid or in a dishwasher.
- Do not use any kind of strong or abrasive cleaning agent on the deep fat fryer or its accessories. Never use a steel brush or scrubbing brush to clean the deep fat fryer, as this may damage the surface.
- The anti-odour filter (14) in the lid can be unscrewed and cleaned in hot water and washing-up liquid or in a dishwasher.

STORAGE

- Wait until the deep fat fryer is completely cool before putting it away.
- The bowl is best stored with a little oil in it. If you do this, you should check that the lid is closed properly so that no dust or dirt can get into the oil.

INFORMATION ON DISPOSAL AND RECYCLING OF THIS PRODUCT

Please note that this Adexi product is marked with this symbol:



This means that this product must not be disposed of together with ordinary household waste, as electrical and electronic waste must be disposed of separately.

In accordance with the WEEE directive, every member state must ensure correct collection, recovery, handling and recycling of electrical and electronic waste. Private households in the EU can take used equipment to special recycling stations free of charge. In some member states you can, in certain cases, return the used equipment to the retailer from whom you purchased it, if you are purchasing new equipment. Contact your retailer, distributor or the municipal authorities for further information on what you should do with electrical and electronic waste.

GUARANTEE TERMS

The guarantee does not apply:

- if the above instructions are not followed
- if the appliance has been interfered with
- if the appliance has been mishandled, subjected to rough treatment, or has suffered any other form of damage
- if faults have arisen as a result of faults in your electricity supply.

Due to the constant development of our products in terms of function and design, we reserve the right to make changes to the product without prior warning.

IMPORTER

Adexi Group

We cannot be held responsible for any printing errors.

Einleitung

Bevor Sie Ihre neue Friteuse erstmals in Gebrauch nehmen, sollten Sie diese Anleitung sorgfältig durchlesen. Beachten Sie insbesondere die Sicherheitsvorkehrungen. Bewahren Sie die Anleitung bitte auf, um sich jederzeit über die Funktionen der Friteuse informieren zu können.

Sicherheitshinweise

Normaler Gebrauch der Friteuse

- Der unsachgemäße Gebrauch der Friteuse kann zu Verletzungen und zu Beschädigungen der Friteuse führen.
- Die Friteuse darf nur zu dem ihr zugeordneten Zweck eingesetzt werden. Der Hersteller ist nicht für Schäden verantwortlich, die durch den unsachgemäßen Gebrauch oder die unsachgemäße Handhabung des Geräts verursacht werden (siehe auch die Garantiebedingungen).
- Verwenden Sie nur vom Hersteller empfohlenes Zubehör.
- Die Friteuse darf nur an 230 V, 50 Hz angeschlossen werden.
- Die Friteuse darf nur eingeschaltet werden, wenn sie mit Öl gefüllt ist. Vergewissern Sie sich, dass sie stets mit Öl bis zu einer Höhe zwischen der Minimum- und der Maximum-Marke an der Innenseite des Frittierbehälters gefüllt ist.
- Vermeiden Sie es, die Friteuse zu lange ununterbrochen in Betrieb zu haben, da dies zur Überhitzung des Öls und zu einem Brand führen kann.
- Niemals Wasser in das Öl gießen. Dies ist äußerst gefährlich und kann dazu führen, dass Öl mit großer Wucht aus dem Frittierbehälter spritzt!
- Berührungen mit heißem Öl vermeiden.
- Lassen Sie die eingeschaltete oder heiße Friteuse niemals unbeaufsichtigt und achten Sie auf Kinder.
- Berühren Sie nur die schwarzen Kunststoffhandgriffe; vermeiden Sie Berührungen der anderen Oberflächen, da diese sehr heiß werden können.
- Stellen Sie den Temperaturregler immer auf die niedrigstmögliche Temperatur ein, und stecken Sie die Friteuse aus, sobald Sie mit der Zubereitung des Essens fertig sind.
- Warten Sie, bis die Friteuse vollständig abgekühlt ist, bevor sie das Öl ausschütten, die Friteuse bewegen, reinigen oder wegstellen.
- Verwenden Sie stets die Tragegriffe, um die Friteuse zu bewegen.
- Die Friteuse darf nicht in Wasser oder sonstige Flüssigkeiten eingetaucht werden.
- Verwenden Sie die Friteuse niemals mit nassen Händen.
- Es ist sehr wichtig, die Friteuse stets sauber zu halten, da sie mit Lebensmitteln in Berührung kommt.
- Diese Friteuse eignet sich nicht für den gewerblichen Gebrauch oder den Gebrauch im Freien.

- Verwenden Sie die Friteuse nur in einem trockenen und gut belüfteten Raum.

Aufstellen der Friteuse

- Stellen Sie die Friteuse auf eine flache, ebene und stabile Oberfläche.
- Stellen Sie die Friteuse immer hinten auf der Küchentheke auf und sorgen Sie für einen Sicherheitsabstand zu brennbaren Gegenständen wie Gardinen, Tischdecken usw.
- Die Friteuse nicht zudecken.
- Lassen Sie das Kabel nicht über die Kante eines Tisches/einer Küchentheke hängen, und lassen Sie es nicht in die Nähe der heißen Oberflächen der Friteuse und von heißen Gegenständen oder offenem Feuer kommen.

Kabel, Stecker und Steckdose

- Überprüfen Sie regelmäßig, ob das Kabel oder der Stecker beschädigt ist, und verwenden Sie die Friteuse nicht, wenn dies der Fall ist, oder wenn das Gerät fallen gelassen oder auf andere Weise beschädigt wurde. Wenn das Gerät, das Kabel oder der Stecker beschädigt ist, muss das Gerät untersucht und, falls notwendig, durch einen autorisierten Reparaturfachmann repariert werden, da sonst die Gefahr von Stromschlägen besteht. Versuchen Sie niemals, das Gerät selbst zu reparieren.
- Prüfen Sie, ob gewährleistet ist, dass niemand an dem Kabel der Friteuse oder an einem Verlängerungskabel ziehen oder darüber stolpern kann.
- Ziehen Sie jedesmal den Stecker aus der Steckdose, wenn die Friteuse nicht in Betrieb ist oder gereinigt werden soll.
- Ziehen Sie nicht am Kabel, um den Stecker aus der Steckdose zu ziehen. Ziehen Sie stattdessen am Stecker.
- Rollen Sie das Kabel nicht auf und wickeln Sie es nicht um die Friteuse.

Achtung!

Falls in der Friteuse ein Feuer entsteht, dürfen Sie es niemals mit Wasser zu löschen versuchen! Schließen Sie stattdessen den Deckel und ersticken Sie die Flammen mit einem feuchten Lappen oder einem nassen Handtuch.

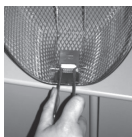
PRODUKTBESCHREIBUNG

1. Bedienblende mit Netzkabel
2. Temperaturanzeige
3. Temperaturregler
4. Heizelement
5. Behälter
6. Gehäuse
7. Gehäuse-Tragegriff
8. Behälter-Tragegriff
9. Korb
10. Korbgriff
11. Deckel
12. Deckelgriff
13. Anti-Geruch-Filter
14. Sichtfenster



VOR DEM ERSTMALIGEN GEBRAUCH

- Lesen Sie die Sicherheitsanweisungen sorgfältig durch.
- Entfernen Sie die gesamte Verpackung von der Friteuse und stellen Sie sie auf eine ebene, stabile Oberfläche, z. B. eine Küchentheke, in einem sicheren Abstand zu brennbaren Gegenständen.
- Reinigen Sie den Deckel (11), den Fritierbehälter (9), den Korb (9) und das Außengehäuse (6) mit einem feuchten Tuch und warmem Wasser mit ein wenig Spülmittel. Trocknen Sie die Teile gründlich ab. Die Teile sind auch spülmaschinenfest.
- Setzen Sie das Heizelement und die Bedienblende (4 und 1) in den Korb ein, indem Sie die Stecker auf der Innenseite des Kunststoffteils in die Einkerbungen an der Rückseite des Fritierbehälters einführen.
- Bringen Sie den Griff (10) am Korb an, indem Sie die beiden Metallklammern des Griffs einrasten lassen, in die Halterungen an der Innenseite des Korbs einschieben und gegen die Metallplatte kippen. Lösen Sie dann den Knopf an den Metallklammern, sodass sie gut in der Halterung festsitzen und der schwarze Kunststoffknopf am Griff rechtwinklig zum Korb steht. Vergewissern Sie sich, dass der Griff richtig sitzt, bevor Sie den Korb benutzen.



ANWENDUNG

- Vergewissern Sie sich, dass die Friteuse abgeschaltet ist.

- Geben Sie die gewünschte Menge Öl in den Fritierbehälter. Der Pegel muss sich zwischen den Minimum- und Maximumpegel-Markierungen im Fritierbehälter befinden. Verwenden Sie frittiergeeignetes Öl.

Tipp: Sie können Schmalz oder festes Fett verwenden, aber Sie müssen es erst im Behälter schmelzen lassen. Stellen Sie den Temperaturregler auf die niedrigste Temperatur und geben Sie das Fett in kleinen Stücken zu. Drehen Sie die Temperatur erst dann auf die gewünschte Höhe, wenn das Fett geschmolzen ist.

- Legen Sie den Deckel auf den Behälter.
- Stecken Sie die Friteuse ein, und stellen Sie die gewünschte Temperatur ein, indem Sie am Temperaturregler drehen. Die rote Temperaturanzeige leuchtet auf und bleibt an, während sich die Friteuse erhitzt. Wenn die Friteuse die gewählte Temperatur erreicht hat, erlischt die Temperaturanzeige (2). Die Temperaturanzeige schaltet während des Betriebs ein und aus, wodurch lediglich angezeigt wird, dass die gewünschte Temperatur aufrechterhalten wird.
- Legen Sie das Gargut erst ein, wenn die gewünschte Temperatur erreicht ist.
- Nehmen Sie den Deckel von der Friteuse.
- Legen Sie das Gargut in den Korb und tauchen Sie den Korb vorsichtig in den Fritierbehälter. Achten Sie darauf, dass der Ölpegel nicht die Oberkante des Fritierbehälters erreicht.
- Setzen Sie den Deckel auf die Friteuse, indem Sie die beiden Kunststoffrippen am Deckel über die Metallklammern am Griff drücken und den Deckel zur Kante des Korbs hin nach unten drücken. Halten Sie den Korb beim Aufsetzen oder Abnehmen des Deckels stets gut fest.



Achtung!

Seien Sie vorsichtig, denn das Öl kann spritzen. Seien Sie beim Abnehmen des Deckels vorsichtig, da heißer Dampf austreten kann.

TIPPS FÜR DIE ESSENSZUBEREITUNG

Vor dem Eintauchen des Korbs

- Vergewissern Sie sich stets, dass die Lebensmittel trocken sind, bevor Sie sie in das heiße Öl eintauchen.
- Achten Sie darauf, dass die einzelnen Stücke ungefähr gleich groß sind, sodass sie gleichmäßig gegart werden. Vermeiden Sie sehr dicke Stücke.
- Manche Nahrungsmittel sollten vor der Zubereitung in der Friteuse paniert werden.
- Entfernen Sie bei Gefriergut soviel Eis wie möglich. Es muss jedoch nicht vor der Zubereitung aufgetaut werden.
- Füllen Sie den Korb niemals über die Maximum-Markierung an der Metallplatte unter dem Handgriff.

Achtung!

Nach längerem Gebrauch kann der Handgriff sehr heiß sein.

Kochtipps

Nachfolgend eine Anleitung für die Gartemperaturen und -zeiten für verschiedene Lebensmittel:

	Temperatur	Zeit
Panierte Fischfilets	170° C	5-6 Min.
Große Krabben	170° C	3-5 Min.
Hähnchenbrust	175° C	3-4 Min.
Panierte Hähnchenfilets	170° C	12-15 Min.
Zwiebelringe	180° C	3 Min.
Eingebackener Brokkoli	185° C	2-3 Min.
Pommes frites (1. Stadium)	160° C	8-10 Min.
Pommes frites (2. Stadium)	190° C	3-4 Min.

Nach dem Garen

1. Heben Sie den Korb aus dem Fritierbehälter und kippen Sie ihn so, dass er auf der Kante des Fritierbehälters ruht.
2. Lassen Sie das Öl von dem Gargut abtropfen, bevor Sie den Korb herausnehmen.
3. Stellen Sie den Temperaturwähler so niedrig wie möglich ein, indem sie ihn soweit wie möglich nach links drehen.
4. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.
5. Lassen Sie die Friteuse vollständig abkühlen (1-2 Stunden).

Achtung!

Sie dürfen die Friteuse niemals bewegen, während sie noch heiß ist, wenn sich Öl darin befindet, oder wenn der Deckel nicht aufgesetzt wurde.

HANDHABUNG UND AUFBEWAHRUNG DES ÖLS

Achten Sie darauf, dass Öl nur in völlig abgekühltem Zustand gehandhabt wird!

- Entfernen Sie nach dem Gebrauch sämtliche Lebensmittelreste aus dem Öl.
- Filtern Sie das Öl regelmäßig.
- Das Öl sollte gewechselt werden, nachdem es ungefähr zehnmal verwendet wurde. Das gesamte Öl sollte gleichzeitig gewechselt werden, vermischen Sie nicht altes und neues Öl. Das alte Öl sollte gemäß den örtlichen Vorschriften entsorgt werden.
- Bewahren Sie das Öl in der Friteuse oder in einem luftdichten Behälter an einem trockenen, kühlen und dunklen Ort auf. (Das Öl muss nicht im Kühlschrank aufbewahrt werden).

REINIGUNG

- Das Heizelement mit der Bedienblende und das Kabel dürfen nicht in Wasser eingetaucht werden. Entfernen Sie vor dem Reinigen der Friteuse die Bedienblende und das Heizelement.

- Wenn Sie das Öl in den Fritierbehälter gegeben haben, wischen Sie das Innere des Behälters mit einem Papier-Küchentuch ab. Waschen Sie danach den Behälter gründlich aus.
- Das Gehäuse, der Fritierbehälter, der Deckel und der Korb können in heißem Wasser und Spülmittel oder in einem Geschirrspüler gewaschen werden.
- Keine starken oder schleifenden Reinigungsmittel zum Reinigen der Friteuse oder ihres Zubehörs verwenden. Niemals eine Stahlbürste oder eine Scheuerbürste zum Reinigen der Friteuse verwenden, da sonst Oberflächen beschädigt werden können.
- Der Anti-Geruch-Filter (14) im Deckel kann abgeschraubt und in heißem Wasser und Spülmittel oder in einem Geschirrspüler gereinigt werden.

AUFBEWAHRUNG

- Stellen Sie die Friteuse erst weg, wenn sie völlig abgekühlt ist.
- Der Fritierbehälter sollte am besten mit ein wenig Öl darin aufbewahrt werden. Falls Sie dies tun, sollten Sie sich vergewissern, dass der Deckel gut verschlossen ist, sodass kein Staub oder Schmutz in das Öl gelangen kann.

INFORMATION ÜBER DIE ENTSORGUNG UND DAS RECYCLING DIESES PRODUKTS

Dieses Adexi-Produkt trägt dieses Zeichen:



Es bedeutet, dass das Produkt nicht zusammen mit normalem Haushaltsmüll entsorgt werden darf, da Elektro- und Elektronikmüll gesondert entsorgt werden muss.

Gemäß der WEEE-Richtlinie muss jeder Mitgliedstaat für das ordnungsgemäße Sammeln, die Verwertung, die Handhabung und das Recycling von Elektro- und Elektronikmüll sorgen. Private Haushalte innerhalb der EU können ihre gebrauchten Geräte kostenfrei an speziellen Recyclingstationen abgeben. In einigen Mitgliedstaaten können gebrauchte Geräte in bestimmten Fällen bei dem Einzelhändler, bei dem sie gekauft wurden, kostenfrei wieder abgegeben werden, sofern man ein neues Gerät kauft. Bitte nehmen Sie mit Ihrem Einzelhändler, Ihrem Großhändler oder den örtlichen Behörden Kontakt auf, um weitere Einzelheiten über den Umgang mit Elektro- und Elektronikmüll zu erfahren.

GARANTIEBEDINGUNGEN

Diese Garantie gilt nicht,

- falls die vorstehenden Hinweise nicht beachtet werden;
- falls unbefugte Eingriffe am Gerät vorgenommen wurden;
- falls das Gerät unsachgemäß behandelt, Gewalt ausgesetzt oder anderweitig beschädigt worden ist.
- bei Schäden, die aufgrund von Fehlern im Leitungsnetz entstanden sind.

Aufgrund der ständigen Weiterentwicklung von Funktion und Design unserer Produkte behalten wir uns das Recht auf Änderung des Produkts ohne vorherige Ankündigung vor.

IMPORTEUR

Adexi Group

Druckfehler vorbehalten.

WPROWADZENIE

Aby osiągnąć najlepsze rezultaty w trakcie korzystania z frytownicy, należy przed pierwszym użyciem urządzenia dokładnie przeczytać poniższe instrukcje. Szczególną uwagę należy zwrócić na zasady bezpieczeństwa. Zaleca się zachowanie tej instrukcji na przyszłość, w razie potrzeby sprawdzenia sposobu obsługi frytownicy.

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

Prawidłowe użytkowanie frytownicy

- Niewłaściwe użytkowanie frytownicy może spowodować obrażenia ciała oraz uszkodzenie urządzenia.
- Frytownicę należy używać tylko zgodnie z jej przeznaczeniem. Producent nie ponosi odpowiedzialności za jakiegokolwiek obrażenia lub szkody wynikające z niewłaściwego użytkowania bądź przechowywania zestawu (zobacz także część „Warunki gwarancji”).
- Nie wolno stosować akcesoriów innych niż zalecane przez producenta.
- Frytownicę można podłączyć wyłącznie do instalacji elektrycznej o napięciu 230 V i częstotliwości 50 Hz.
- Nie włączać frytownicy, jeśli nie jest napełniona olejem. Należy upewnić się, że poziom oleju mieści się między wskaźnikami minimum i maksimum, umieszczonymi na wewnętrznej stronie pojemnika.
- Należy unikać zbyt długiego jednorazowego używania frytownicy, gdyż przegrzanie oleju może spowodować pożar.
- Nigdy nie należy dodawać wody do oleju. Jest to bardzo niebezpieczne i może spowodować gwałtowne wyprysnięcie oleju z pojemnika!
- Unikać kontaktu z gorącym olejem.
- Nie zostawiać pracującego lub nagrzanego urządzenia bez nadzoru i zwracać szczególną uwagę na dzieci.
- Dotykać jedynie czarnych plastikowych uchwytów. Unikać kontaktu z innymi powierzchniami, gdyż mogą być bardzo gorące.
- Zawsze ustawiać pokrętkę regulacji temperatury na najniższą możliwą wartość i wyłączać frytownicę zaraz po przygotowaniu potrawy.
- Przed wylaniem oleju, przenoszeniem, myciem lub odstawieniem frytownicy należy poczekać, aż urządzenie całkowicie ostygnie.
- Do przenoszenia frytownicy należy zawsze używać uchwytów.
- Nie zanurzać frytownicy ani przewodu zasilającego w wodzie lub innym płynie.
- Nie obsługiwać frytownicy mokrymi dłońmi.
- Ponieważ urządzenie ma kontakt z żywnością, należy utrzymywać je w czystości.
- Frytownica nie nadaje się do zastosowań komercyjnych ani do użytku na wolnym powietrzu.
- Frytownicy należy używać w suchym i dobrze wentylowanym pomieszczeniu.

Ustawianie frytownicy

- Umieścić frytownicę na płaskiej, poziomej i stabilnej powierzchni.
- Zawsze umieszczać frytownicę z dala od krawędzi blatu kuchennego, w bezpiecznej odległości od łatwopalnych przedmiotów, takich jak zasłony, obrusy itp.
- Frytownicy nie należy przykrywać.
- Przewód sieciowy nie może zwiisać z krawędzi stołu lub blatu. Należy umieszczać go z dala od nagrzanego powierzchni frytownicy i gorących przedmiotów oraz źródła otwartego ognia.

Przewód, wtyczka i gniazdko zasilania

- Regularnie sprawdzać, czy przewód i wtyczka nie są uszkodzone. Nie korzystać z urządzenia, gdy są one uszkodzone, lub gdy frytownica została upuszczona bądź uszkodzona w inny sposób. Jeżeli frytownica, przewód lub wtyczka zostały uszkodzone, urządzenie musi zostać poddane przeglądowi i w razie konieczności naprawione przez autoryzowanego serwisanta. W przeciwnym razie istnieje ryzyko porażenia prądem. Nie wolno naprawiać urządzenia samodzielnie.
- Upewnić się, że nie ma możliwości potknięcia się o przewód zasilający frytownicy albo przedłużacz.
- Na czas czyszczenia lub przechowywania wyciągnąć wtyczkę z gniazda.
- Przy wyciąganiu wtyczki z gniazodka nie wolno ciągnąć za przewód. Należy trzymać za wtyczkę.
- Nie rolować przewodu ani nie owijać go wokół frytownicy.

Uwaga!

Jeśli z frytownicy zacznie wydobywać się ogień, nigdy nie gasić go wodą! Należy wtedy zamknąć pokrywę i próbować zdusić płomienie za pomocą wilgotnej ściereki lub ręcznika.

GLÓWNE ELEMENTY

1. Panel sterowania z przewodem zasilającym
2. Wskaźnik temperatury
3. Przelącznik wyboru temperatury
4. Element grzewczy
5. Pojemnik
6. Obudowa
7. Uchwyt do przenoszenia obudowy
8. Uchwyt do przenoszenia pojemnika
9. Koszyk
10. Uchwyt koszyka
11. Pokrywa
12. Uchwyt pokrywy
13. Filtr pochłaniający zapachy
14. Okno kontrolne



PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

- Zapoznaj się zaleceniami dotyczącymi zachowania bezpieczeństwa.
- Usunąć wszystkie materiały pakunkowe z frytownicy i postawić ją na płaskiej, stabilnej powierzchni, np. na blacie kuchennym, w bezpiecznej odległości od łatwopalnych przedmiotów.
- Pokrywę (11), pojemnik (5), koszyk (9) i obudowę (6) wyczyścić wilgotną szmatką z odrobiną płynu do mycia naczyń, a następnie wytrzeć dokładnie do sucha. Elementy te można również umyć w zmywarce do naczyń.
- Umieścić element grzewczy i panel sterowania (4 i 1) w pojemniku, wsuwając bolce, znajdujące się po wewnętrznej stronie plastikowej części, do szczelin z tyłu pojemnika.
- Przymocować uchwyt (10) do koszyka, spinając razem jego dwie metalowe klamry, a następnie wkładając je do widełek w środku koszyka i przechylając do środka w stosunku do metalowej płytki. Następnie poluzować pokrętkę metalowych klamer w taki sposób, aby były one mocno osadzone w widełkach, a czarne plastikowe pokrętko na uchwycie było pod kątem prostym do koszyka. Sprawdzić, czy uchwyt jest prawidłowo przymocowany przed użyciem koszyka.



UŻYTKOWANIE

- Sprawdzić, czy frytownica jest wyłączona.
- Wlać odpowiednią ilość oleju do pojemnika. Ilość oleju powinna zawierać się pomiędzy poziomem minimalnym a maksymalnym, oznaczonym na

wewnętrznej stronie pojemnika. Stosować olej zalecany do głębokiego smażenia.

Wskazówka: Można użyć smalcu lub innego stałego tłuszczu, ale należy go najpierw rozpuścić w pojemniku. Ustawić przełącznik wyboru temperatury na najniższą wartość i dodawać tłuszcz małymi partiami. Po rozpuszczeniu tłuszczu, ustawić żadaną temperaturę.

- Umieścić pokrywę na pojemniku.
- Włączyć frytownicę i ustawić żadaną temperaturę, przekręcając przełącznik wyboru temperatury (3). Czerwona lampka kontrolna temperatury zaświeci się i pozostanie włączona do momentu rozgrzania się frytownicy. Po osiągnięciu przez frytownicę wybranej temperatury, jej wskaźnik (2) wyłączy się. W trakcie pracy wskaźnik temperatury będzie się zapalał i gasł, co oznacza, że urządzenie utrzymuje ustawioną temperaturę.
- Nie wkładać potrawy, dopóki nie zostanie osiągnięta ustawiona temperatura.
- Zdjąć pokrywę z frytownicy.
- Włożyć potrawę do koszyka i opuścić go ostrożnie do pojemnika. Sprawdzić, czy poziom oleju nie podniósł się do krawędzi pojemnika.
- Umieścić pokrywę na frytownicy, wciskając dwa plastikowe wyżłobienia na pokrywie nad metalowe klamry uchwytu i przechylając pokrywę w dół, w kierunku krawędzi koszyka. Podczas zakładania lub zdejmowania pokrywy należy zawsze mocno trzymać uchwyt koszyka.



Uwaga!

Należy zachować ostrożność, gdyż olej może przyskać. Ostrożnie zdejmować pokrywę, gdyż może wydobyć się gorąca para.

PORADY DOTYCZĄCE PRZYGOTOWYWANIA PRODUKTÓW SPOŻYWCZYCH

Przed opuszczeniem koszyka

- Przed opuszczeniem koszyka do gorącego oleju sprawdzić, czy potrawa jest sucha.
- Upewnić się, że składniki potrawy mają podobną wielkość, aby równomiernie się usmażyły. Unikać smażenia bardzo dużych kawałków.
- Niektóre produkty należy panierować przed smażeniem we frytownicy.
- Sprawdzić, czy z mrożonek usunięto możliwie dużo lodu. Nie ma jednak potrzeby rozmrażania ich przed smażeniem.
- Nie napelniać koszyka powyżej oznaczenia maksimum, znajdującego się na metalowej płytce pod uchwytym.

Uwaga!

Po dłuższym okresie użytkowania uchwyt może być bardzo gorący.

Wskazówki dotyczące smażenia

Temperatury i czasy smażenia różnych potraw:

	Temperatura	Czas
Filety rybne		
panierowane	170° C	5-6 min
Duże krewetki	170° C	3-5 min
Piersi kurczaka	175° C	3-4 min
Filety z kurczaka		
panierowane	170° C	12-15 min
Plasterki cebuli	180° C	3 min
Brokuły w cieście	185° C	2-3 min
Frytki (1. etap)	160° C	8-10 min
Frytki (2. etap)	190° C	3-4 min

Po smażeniu

1. Podnieść koszyk do góry i przechylić go, aby oparł się o krawędź pojemnika.
2. Poczekaj na odkapanie oleju przed wyjęciem koszyka.
3. Ustawić regulator temperatury na najniższą możliwą wartość — przekręcić pokrętło do końca w lewą stronę.
4. Wyjąć wtyczkę przewodu zasilającego z gniazdka.
5. Poczekaj, aż frytownica zupełnie ostygnie (1-2 godziny).

Uwaga!

Nie wolno przenosić frytownicy, gdy jest rozgrzana, znajduje się w niej olej bądź pokrywa nie jest zamocowana.

PRZYGOTOWYWANIE I PRZECZYSZCZANIE OLEJU

Wszystkie czynności związane z olejem należy przeprowadzać, gdy olej jest zimny!

- Po smażeniu usunąć z oleju wszystkie resztki żywności.
- Regularnie filtrować olej.
- Zmieniać olej po około 10 smażeniach. Wymieniać całość oleju, nie mieszać nowego i zużytego oleju. Zużytego oleju pozbywać się zgodnie z lokalnymi przepisami.
- Olej przechowywać we frytownicy lub w szczelnie zamkniętym pojemniku w suchym, chłodnym i ciemnym miejscu. (Nie ma potrzeby przechowywania oleju w lodówce.)

CZYSZCZENIE

- Nie wolno zanurzać w wodzie elementu grzewczego, panelu sterowania i przewodu zasilającego. Wyjąć panel sterowania i element grzewczy przed myciem frytownicy.
- Po wylaniu oleju z pojemnika, należy przetrzeć jego wnętrze jednorazowym ręcznikiem kuchennym. Następnie dokładnie umyć pojemnik.
- Obudowę, pojemnik, pokrywę i koszyk wraz z uchwytem można myć w ciepłej wodzie z dodatkiem płynu do zmywania lub w zmywarce.
- Do czyszczenia frytownicy lub akcesoriów nie używać środków czyszczących o działaniu ściernym ani silnie działających. Do czyszczenia frytownicy nie używać szczotki stalowej ani skrobaka, ponieważ mogą one uszkodzić powierzchnie urządzenia.

- Filtr pochłaniający zapachy (14), znajdujący się w pokrywie, można odkręcić i umyć w ciepłej wodzie z dodatkiem płynu do zmywania lub zmywarce.

PRZECZYSZCZANIE

- Przed schowaniem frytownicy poczekać, aż urządzenie zupełnie ostygnie.
- Na czas przechowywania można posmarować pojemnik niewielką ilością oleju. Należy wtedy sprawdzić, czy pokrywa jest dobrze zamknięta, aby na warstwie oleju nie osiadał kurz i brud.

INFORMACJE O UTYLIZACJI I RECYKLINGU TEGO PRODUKTU

Prosimy zauważyć, że ten produkt Adexi oznaczony jest następującym symbolem:



Oznacza to, że tego produktu nie należy wyrzucać razem z normalnymi odpadami gospodarstwa domowego, ponieważ zużyty sprzęt elektroniczny należy wyrzucać osobno.

Zgodnie z dyrektywą WEEE (w sprawie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego), każde Państwo Członkowskie zapewni właściwą zbiórkę, odzysk, przetwarzanie i recykling zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego. Prywatne gospodarstwa domowe na obszarze UE mogą nieodpłatnie oddawać zużyty sprzęt do specjalnych zakładów utylizacji odpadów. W niektórych Państwach Członkowskich można zwrócić zużyty sprzęt sprzedawcy, u którego dokonano zakupu, pod warunkiem zakupu nowego sprzętu. Aby uzyskać więcej informacji na temat postępowania ze zużytym sprzętem elektrycznym i elektronicznym, należy zwrócić się do sprzedawcy, dystrybutora lub władz miejskich.

WARUNKI GWARANCJI

Gwarancja nie obowiązuje:

- jeżeli nie przestrzegano niniejszej instrukcji;
- jeżeli urządzenie zostało naruszone przez osoby nieupoważnione;
- jeżeli urządzenie było użytkowane w sposób niewłaściwy, nieostrożny lub zostało uszkodzone;
- jeżeli uszkodzenie powstało na skutek zakłóceń w działaniu sieci elektrycznej.

Z uwagi na ciągłe doskonalenie naszych produktów pod względem ich funkcjonalności i stylistyki zastrzegamy sobie prawo do wprowadzania zmian w produkcie bez uprzedzenia.

IMPORTER

Adexi Group

Firma nie ponosi odpowiedzialności za błędy w druku.

Для получения информации о всех функциях новой фритюрницы внимательно прочитайте настоящую инструкцию по эксплуатации перед первым использованием. Обратите особое внимание на правила техники безопасности. Кроме того, рекомендуется сохранить эту инструкцию, чтобы при необходимости можно было снова получить сведения о функциях фритюрницы.

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

Обычное использование фритюрницы

- Неправильное использование фритюрницы может стать причиной получения травм или повреждения прибора.
- Используйте фритюрницу только по назначению. Изготовитель не несет ответственности за травмы или убытки, вызванные неправильным использованием или обращением (см. также раздел “Условия гарантии”).
- Не используйте иных принадлежностей, кроме рекомендованных производителем.
- Фритюрницу можно подключать только к сети 230 В, 50 Гц.
- Включать фритюрницу можно, только если она полностью заполнена маслом. Всегда заливайте масло примерно до уровня между отметками минимального и максимального количества на внутренней стороне чаши.
- Не допускайте продолжительного однократного использования фритюрницы, поскольку масло может перегреться и загореться.
- Никогда не доливайте воду в масло. Это чрезвычайно опасно и может привести к разбрызгиванию масла из чаши!
- Не допускайте попадания горячего масла на кожу.
- Не оставляйте работающую или горячую фритюрницу без присмотра и не допускайте к ней детей.
- Пользуйтесь только черными пластиковыми ручками; не дотрагивайтесь до других поверхностей, поскольку они могут быть чрезвычайно горячими.
- Всегда устанавливайте с помощью терморегулятора наименьшую возможную температуру и вынимайте вилку фритюрницы из розетки сразу же по завершении приготовления пищи.
- Прежде чем выливать масло, перемещать, чистить или убирать фритюрницу, дайте ей полностью остыть.
- Для перемещения фритюрницы всегда пользуйтесь ручками-держателями.
- Запрещается помещать фритюрницу или шнур в воду или другую жидкость.
- Не дотрагивайтесь до фритюрницы влажными руками.
- Поверхность фритюрницы, которая соприкасается с пищей, должна всегда быть чистой.

- Фритюрница не предназначена для использования в коммерческих целях или вне помещений.
- Используйте фритюрницу только в сухом и хорошо проветриваемом помещении.

Размещение фритюрницы

- Установите фритюрницу на ровную устойчивую поверхность.
- Фритюрницу не следует располагать на краю кухонного стола. Устанавливайте ее на безопасном расстоянии от легковоспламеняющихся предметов, например занавесок, скатертей и т.п.
- Не накрывайте фритюрницу.
- Шнур фритюрницы не должен свисать с края стола или подставки. Не допускайте его контакта с горячими поверхностями фритюрницы, другими горячими предметами и огнем.

Шнур, штепсельная вилка и электрическая розетка

- Регулярно проверяйте шнур и вилку на предмет повреждений и в случае их обнаружения не используйте фритюрницу. Кроме того, не включайте устройство, если оно было повреждено в результате падения или каким-либо иным образом. При возникновении неисправности устройства, шнура или вилки следует обратиться к авторизованному специалисту по ремонту, который осмотрит устройство и при необходимости отремонтирует его. В противном случае возможно поражение электрическим током. Запрещается самостоятельный ремонт прибора.
- Разместите шнур фритюрницы или удлинитель таким образом, чтобы их нельзя было задеть или потянуть.
- Вынимайте вилку из розетки, если выполняется чистка фритюрницы или фритюрница временно не используется.
- Вынимая вилку из розетки, не тяните за шнур, а возьмитесь за вилку.
- Не оборачивайте шнур вокруг фритюрницы

Важно!

Если фритюрница загорится, не пытайтесь потушить огонь водой! Вместо этого, закройте крышку и погасите пламя с помощью куска влажной ткани или мокрого полотенца.

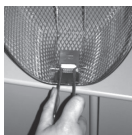
ОПИСАНИЕ

1. Панель управления со шнуром питания
2. Индикатор температуры
3. Терморегулятор
4. Нагревательный элемент
5. Чаша
6. Корпус
7. Ручка-держатель корпуса
8. Ручка-держатель чаши
9. Корзина
10. Ручка корзины
11. Крышка
12. Ручка крышки
13. Фильтр, нейтрализующий запах
14. Смотровое окно



ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

- Внимательно прочитайте инструкции по технике безопасности.
- Выньте элементы упаковки из фритюрницы и установите ее на ровную устойчивую поверхность, например на кухонный стол, расположив устройство на безопасном расстоянии от легковоспламеняющихся предметов.
- Вымойте крышку (11), чашу (5), корзину (9) и корпус (6) в теплой воде с применением небольшого количества моющей жидкости, затем вытрите их насухо. Компоненты можно также мыть в посудомоечной машине.
- Установите нагревательный элемент и панель управления (4 и 1) в чашу, вставив штырьки на внутренней стороне пластикового компонента в пазы на задней части чаши.
- Установите ручку (10) на корзину, соединив две металлические скобы ручки, вставив их в кронштейны на внутренней стороне корзины и наклонив их к металлической пластине. Ослабьте ручку на металлических скобах так, чтобы они прочно зафиксировались на кронштейне, а черный пластиковый регулятор оказался под правильными углами к корзине. Перед использованием корзины убедитесь, что ручка установлена правильно.



ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

- Выключите фритюрницу.
- Налейте в чашу необходимое количество масла. Залейте масло примерно до уровня между отметками минимального и максимального количества на внутренней стороне чаши. Рекомендуется использовать жидкое масло, подходящее для жарки во фритюрнице. Совет. При необходимости используйте шпик или другой твердый жир, но сначала растопите их во фритюрнице. С помощью терморегулятора установите наименьшую температуру и добавьте жир мелкими кусочками. Включите необходимую температуру, только когда жир растает.
- Закройте чашу крышкой.
- Вставьте вилку фритюрницы в розетку и с помощью терморегулятора (3) установите необходимую температуру. Загорится красный индикатор температуры. Он остается включенным, пока фритюрница нагревается. Когда температура фритюрницы достигнет выбранного уровня, индикатор температуры (2) погаснет. Индикатор температуры включается и выключается во время работы, что свидетельствует лишь о том, что он поддерживает выбранную температуру.
- Не помещайте пищу во фритюрницу, пока не будет достигнута необходимая температура.
- Снимите крышку фритюрницы.
- Поместите пищу в корзину и аккуратно опустите ее в чашу. Убедитесь, что уровень масла не поднялся до края бака.
- Поставьте крышку на фритюрницу, сведя два пластиковых паза на крышке с металлическими скобами на ручке и наклонив крышку вниз к краю корзины. Устанавливая или снимая крышку, всегда держите ее ручку крепко.



Важно!

Будьте осторожны, поскольку масло может разбрызгаться. Снимайте крышку аккуратно, чтобы не ошпариться.

СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ БЛЮД

Перед опусканием корзины

- В горячее масло следует опускать сухую пищу.
- Для равномерного приготовления куски пищи должны быть примерно одинакового размера. Не нарежьте продукты слишком толстыми кусками.
- Некоторые продукты следует панировать перед приготовлением во фритюрнице.
- С замороженных продуктов следует удалить как можно больше льда. Однако размораживать их перед приготовлением необязательно.
- Не заполняйте корзину выше максимальной отметки на металлической пластине под ручкой.

- наклоните ее так, чтобы она легла на край чаши.
- Прежде чем вынимать корзину, подождите, пока стечет масло.
 - Поверните терморегулятор влево до крайнего положения, чтобы установить самую низкую температуру.
 - Выньте вилку из розетки.
 - Подождите, пока фритюрница полностью остынет (1–2 часа).

Важно!

Никогда не перемещайте фритюрницу, если она горячая, наполнена маслом или не установлена крышка.

ИЗВЛЕЧЕНИЕ И ХРАНЕНИЕ МАСЛА

Масло следует извлекать, только когда оно полностью остынет!

- После использования удалите все остатки пищи из масла.
- Регулярно фильтруйте масло.
- Масло следует заменять приблизительно после 10 применений. Масло необходимо заменять полностью; старое и новое масло нельзя смешивать. Использованное масло следует утилизировать в соответствии с местными правилами.
- Храните масло во фритюрнице или в герметичной емкости в сухом, прохладном и темном месте (хранить масло в холодильнике необязательно).

ОЧИСТКА

- Нагревательный элемент с панелью управления и шнуром нельзя погружать в воду. Перед очисткой фритюрницы извлекайте нагревательный элемент и панель управления.
- Вылив масло из чаши, вытрите внутреннюю поверхность чаши салфетками. Тщательно вымойте чашу.
- Корпус, чашу, крышку и корзину с ручкой можно мыть горячей водой и небольшим количеством моющего средства, а также в посудомоечной машине.
- При чистке фритюрницы и ее принадлежностей не пользуйтесь сильными или абразивными чистящими средствами. Не чистите фритюрницу металлическими или жесткими щетками, поскольку они могут повредить поверхность.
- Фильтр (14), нейтрализующий запах, можно отвернуть с крышки и очистить горячей водой и небольшим количеством моющего средства, а также в посудомоечной машине.

ХРАНЕНИЕ

- Перед тем как убрать фритюрницу на хранение, подождите, пока она полностью остынет.
- При хранении рекомендуется налить небольшое количество масла в чашу. В этом случае необходимо правильно закрыть крышку, чтобы не допустить попадания пыли или грязи в масло.

ИНФОРМАЦИЯ ПО УТИЛИЗАЦИИ И ПЕРЕРАБОТКЕ ИЗДЕЛИЯ

Обратите внимание, что данное изделие ADEXI имеет следующую маркировку:



Это означает, что это изделие запрещено утилизировать вместе с обычными бытовыми отходами, поскольку вышедшее из строя электрическое и электронное оборудование должно утилизироваться отдельно.

Согласно директиве WEEE, каждая страна-участница обязана обеспечить соответствующий сбор, восстановление, обработку и переработку вышедшего из строя электрического и электронного оборудования. Частные хозяйства в странах ЕС могут сдавать использованное оборудование в специальные пункты сбора бесплатно. В некоторых странах-участниках использованное оборудование можно в определенных случаях сдавать продавцу, у которого данное оборудование было приобретено, если взамен вы покупаете новое устройство.

Для получения дополнительной информации по обращению с вышедшим из строя электрическим и электронным оборудованием обратитесь к продавцу или распространителю данного устройства или же в местные органы управления.

УСЛОВИЯ ГАРАНТИИ

Гарантия теряет свою силу в следующих случаях:

- если не соблюдались изложенные выше инструкции;
- если прибор был вскрыт;
- если прибор использовался ненадлежащим образом, небрежно или был поврежден в результате какого-либо воздействия;
- если неполадки прибора возникли вследствие неисправности электросети.

В связи с постоянным совершенствованием функциональности и дизайна нашей продукции мы оставляем за собой право вносить изменения в изделие без предварительного уведомления.

ИМПОРТЕР

Группа ADEXI

Компания ADEXI не несет ответственности за возможные опечатки.